

Ratatouille

17.10.2023



Chef du Jour
Simon Friedli

Menü

Kürbissuppe

Nüsslisalat mit Speck und Ei

Pastetli mit Brätchügeli

Vermicelle

Kürbissuppe

Für 4 Personen

1	Stk	Zwiebel
1	TL	Curry
Öl zum Dünsten		
300	g	Kürbis, gerüstet, in Stücken
1	Stk	Rüebli, gerüstet, in Stücken
1	Stk	Kartoffel, gerüstet, in Stücken
5	dl	Gemüsebouillon
Salz, Pfeffer zum Abschmecken		
120	g	Crème fraîche
Kürbiskernöl und Kürbiskerne zum Garnieren		



Zubereitung

- Zwiebel und Curry in Butter andünsten. Kürbis, Rüebli und Kartoffel dazugeben, mitdünsten. Bouillon beifügen, aufkochen, würzen. Zugedeckt 10-15 Minuten köcheln.
- Suppe pürieren, abschmecken. In vorgewärmten Suppentellern anrichten. Crème fraîche darauf geben, mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen garnieren.

Nüsslisalat mit Speck und Ei

Für 4 Personen

150	g	Nüsslisalat
100	g	Speckwürfeli
1	Stk	Knoblauchzehe, geschält und gequetscht
Butter zum Dünsten		
6	Stk	Weissbrotscheiben (z.B. Toastbrot)
2	Stk	Eier
1	Stk	Zwiebel
6	EL	Olivenöl
3	EL	Balsamico Bianco
Salz, Pfeffer zum Abschmecken		



Zubereitung

- Den Nüsslisalat gut waschen. Den Salat abtropfen lassen.
- Eier hart kochen (10 Minuten) und abschrecken.
- Speckwürfeli in Bratpfanne geben und anbraten.
- Weissbrotscheiben in ca. 5mm grosse Würfel schneiden.
- Gequetschter Knoblauch in Butter langsam erhitzen und ca. 5 Minuten in der Butter simmern lassen und dabei ab und zu wenden, bis er leichte Röstspüren zeigt. Knoblauch aus der Butter nehmen.
- Brotwürfel zur Butter geben, leicht anrösten, dabei stetig wenden, bis die Butter aufgesogen ist. Weiterrösten, bis

die Brotwürfel leichte Bratspuren zeigten. Pfanne vom Herd ziehen und auskühlen lassen.

- Zwiebel fein hacken. Eier grob hacken.
- Olivenöl, Balsamico und gehackte Zwiebel zugeben, vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Nüsslisalat in eine Schüssel geben und mit der Sauce vermischen.
- Danach Nüsslisalat in Tellern anrichten und Speck und Croûtons darüber streuen. Zum Schluss gehacktes Ei darüber streuen.

Pastetli mit Brätchügeli

Für 4 Personen

Blätterteig-Pastetli

2	Pack	Blätterteig
1	Ei	

Pastetli-Füllung

300	g	Kalbsbrät
200	g	Champignons
1	Schuss	Weisswein
1	EL	Butter
1	l	Gemüsebouillon
1	Stk	Zwiebel, gehackt

Sauce

2	EL	Butter
2	EL	Mehl
5	dl	Gemüsebouillon
1	Bund	Schnittlauch, gehackt
1	Bund	Petersilie, gezupft

Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Zubehör

Ausstechformen

Backpapier



Saucenbinder (nach Bedarf)

Zubereitung

Blätterteig-Pastetli

- Für die Pastetli die zwei Runden Austeckformen (z.B. 5cm und 8cm Durchmesser) benutzen.
- 4 Kreise aus dem Blätterteig stechen und auf ein Backblech legen. Danach 16 Kreise ausstechen und mit dem kleineren Ring ein Loch in die Kreise ausstechen. Je 4 Ringe auf einen Kreis auf dem Backblech legen und die Pastetli mit Ei bestreichen. Die Pastetli bei 200 Grad Umluft ca. 8 Minuten backen. Den Boden der Pastetli nach dem backen ein wenig eindrücken.

Brätchügeli

- In einer grossen Pfanne die Bouillon aufkochen. Mit 2 Teelöffeln kleine Chügeli vom Kalbsbrät abstechen und in die Bouillon geben. Auf kleinem Feuer ca. 4 Minuten ziehen lassen, dann mit einer Schaumkelle herausheben und die Chügeli auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Füllung

- Die Champignons vierteln und in einer Bratpfanne mit wenig Öl scharf anbraten.
- Die Butter schmelzen und das Mehl darin anrösten und unter rühren die Bouillon dazu geben. Die Sauce bei Bedarf mit Saucenbinder binden, bis die gewünschte Konsistenz

da ist. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Schnittlauch dazu geben. Die Brätchügeli und Champignons in die Sauce geben, alles mischen und den Topf erwärmen.

- Die Pastetli nun mit der Sauce füllen und mit der Petersilie garnieren.

Vermicelle

Für 4 Personen

4.5	dl	Milch
600	g	Marroni, geschält
2.5	dl	Wasser
250	g	Zucker
1	Stk	Vanilleschote
2	dl	Rahm
4	Stk	Kleine Meringues



Zubehör

Vermicelle-Presse

Zubereitung

- Die Marroni für 5 Minuten in kochendem Wasser garen und danach Absieben.
- Die Milch aufkochen – optional die ausgeschabte Vanilleschote hinzugeben.
- Die bereits gekochten Marroni hinzufügen und bei kleiner Flamme 15 bis 20 Minuten köcheln lassen, bis die Marroni weich sind fürs Pürieren.
- Anschliessend die Masse mit dem Mixer pürieren und abkühlen lassen.

- Das Wasser mit dem Zucker und dem Vanillemark so lange kochen lassen (ca. 15 Minuten), bis das Ganze eine sirupartige Konsistenz erhält. Das Ergebnis nennt der Fachmann Läuterzucker.
- Den Sirup unter das Kastanien-Püree mischen. Fertig ist die Vermicelle-Masse, die nur noch durch die Vermicelle-Pressen auf einen Teller gedrückt wird.
- Das Vermicelle nun mit einer Meringue und Rahm garnieren.